

Meljen pasulj (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pasulja (ja koristim tetovac)
- **1 veka** glavica crnog luka
- 2 srednje šargarepe
- **200 g** korena celera
- 1 srednji koren paškanata
- 1 ljuta papricica
- **3-4 veka** cenabelog luka
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** slatke začinske paprike
- mleveni biber
- suvi biljni začini
- suvi bosiljak

Priprema

Uvece potopiti pasulji i ostaviti preko noci da odstoji. Sutradan procediti pasulj, staviti ga u dublju posudu, naliti sa hladnom vodom i staviti da provri. I tu vodu baciti, naliti ga sa mlakom vodom i staviti na stranu, dok se spremi povrce.

Ocistiti šargarepu, luk i koren peršuna i paškanata. Sve sitno iseckati i staviti u pasulj. Papricicu samo raseci na pola i dodati pasulju. Staviti pasulj da se kuva. Trebalo bi da se skuva za 1-1,5 sat, odnosno dok zrna skroz ne omekšaju. Na sredini kuvanja dodati začine po ukusu: suvi biljni začini, mleveni biber i suvi bosiljak.

Kada je pasulj skuvan tecnosti treba da ostane malo ispod skuvanog pasulja (oko 5cm). Skloniti sa vatre,

izvaditi ljutu papricicu (ko jede ljuto, kod nas je to neizostavni sastojak) i štapnim mikserom ga izmiksati. Možete da ga izmiksate da bude potpuno kašasta smesa, a možete, kao ja što sam uradila, da ostavite i po malo komadica da se osete pri jelu. Izbor je vaš.

Meljeni pasulj rasporediti u cinije, u kojima cete ga i poslužiti. U manju šerpicu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati sitno iseckani beli luk i dinstati ga toliko da pusti svoju aromu. Ubaciti kašiku zacinske paprike, promešati da se sjedini sa uljem i preliti preko meljenog pasulja, koga smo raspodelili u cinije. Ostaviti da se ohladi i poslužiti ga.

Savet